

LA FIOCCA 1 L



CENTRALE LAITIÈRE VALLÉE D'AOSTE srl
Fraz. La Cure de Chevrot 11 - 11020 Gressan (AO)
Tel. 0165 251511/250901 - Fax 0165 251342
www.centralelatte.vda.it

CODICE PRODOTTO 00528

BAR CODE 8032774180338

DESCRIZIONE PRODOTTO

panna di latte vaccino ottenuta per scrematura centrifuga, sottoposta a trattamento termico U.H.T, omogeneizzata e confezionata in asettico

INGREDIENTI panna di latte vaccino intero

DESTINAZIONE DI VENDITA libero servizio

TIPO DI CONFEZIONAMENTO

contenitore in cartone pluriaccoppiato con alluminio e polietilene alimentare tipo tertabrik, decorato con colori atossici

UNITÀ DI VENDITA litro

UNITÀ DI IMBALLO cartone da 12 pz

SHELF-LIFE 150 giorni dalla data di confezionamento

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

conservare tra + 1°C e +4°C con mantenimento della catena del freddo. Una volta aperto consumare entro 3 / 4 giorni

CONTENUTO 1 Litro peso fisso

IMBALLO cartone da 12 pz

DIMENSIONE CARTONE cm 40 x 20 x 18 h

PESO DEL CARTONE Kg 12,800

PALETIZZAZIONE bancale completo da 72 cartoni, 6 piani da 12 cartoni

DIMENSIONE PALLET cm 120 x 80 x 117 h

PESO DEL PALLET Kg 921 circa

IT
G7G2RE
CE

Ingredienti potenzialmente allergizzanti

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)	NO
Glutine	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti derivati	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ²	NO

Caratteristiche chimico-fisiche Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

PROTEINE	2 g
CARBOIDRATI	3 g
GRASSI	38 g
VALORE ENERGETICO	360 Kcal/1507 KJ

Caratteristiche microbiologiche

COLIFORMI TOTALI	assenti
LISTERIA SPP	assente
SALMONELLA SPP	assenti
CARICA BATTERICA	<10 UFC/g